Pilaw z kurzymi watrobkami i sercami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2068 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 40 min.

350 g ryzu,

1 cebula,

1 lyzka oleju,

225 g kurzych watrobek i serc,

120 g orzeszkow pinii lub wloskich,

80 g rodzynkow,

12 rozkruszonych straczkow kardamonu,

2 lyzki cynamonu,

600 ml wody.

1. Ryz dobrze umyc pod biezaca woda, zalac duza iloscia wody i odstawic na 2

godz.

2. Cebule drobno posiekac. Rozgrzac olej na patelni i smazyc na nim cebule, az

sie przyrumieni.

3. Watrobki i serca umyc, usunac zylki, a nastepnie posiekac.

4. Posiekane watrobki i serca dodac do cebuli, wymieszac i przyrumienic. Dodac

orzeszki, rodzynki, rozkruszone straczki kardamonu i ryz. Dobrze wymieszac.

Przyprawic sola i pieprzem, dodac cynamon oraz 600 ml wody. Wymieszac, doprowadzic do wrzenia, nastepnie zmniejszyc ogien. Zakryc garnek i gotowac

20 min.

5. Sprawdzic czy ryz jest gotowy. Ponownie zakryc i przed podaniem odstawic na

pare minut.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 72.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)